

DAFTAR PUSTAKA

- Agniati, K. 2017. Kajian Pengaruh Jenis Pelapis dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisika dan Kimia Buah Stroberi (*Fragaria sp*) Selama Penyimpanan. *Artikel Ilmiah*. Fakultas Teknik, Teknologi Pangan, UNPAS, Bandung.
- Ahmad, U. 2014. Kajian Metode Pelilinan Terhadap Umur Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) *Semi-Cutting* dalam Penyimpanan Dingin. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*. 19(2): 104-110.
- Aliyudin, I.M. 2019. Pengaruh Konsentrasi Pelarut dan Variasi Bagian Bahan Terhadap Karakteristik Konsentrat Sereh Dapur Dengan Ekstraksi Berbantu Gelombang Mikro (MAE). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Unsoed.
- Amal, S.H., Aboul-Anean, H.E., Alsanius B.W., & El-Mogy, M.M. 2010. Journal of Horticultural Science & Ornamental Plants 2(3):88-97 ISSN 2079-2158.
- Amellia. 2015. Aplikasi Pelapis Alginat untuk Ketahanan Daya Simpan Buah Stroberi dan Uji Aktivitas Antioksidannya. *Skripsi*. Departemen Biokimia, FMIPA, IPB, Bogor.
- Andarwulan, N. & Sutrisno K. 1992. Kimia Vitamin. Rajawali. Jakarta.
- Anggarini, D., Hidayat, N., Mulyadi, A.F. 2016. Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Bahan Baku Edible Coating dan Aplikasinya Pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong dan Gliserol). *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri* 5(1):1-8.
- Astawan, M. 2016. Sehat dengan Rempah dan Bumbu Dapur. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist Inc. Arlington.
- Bari, L., P. Hasan, N. Absar, M.E. Haque, M.I.I.E. Khuda, M.M. Pervin, S. Khatun, & M.I. Hossain. 2006. Nutritional Analysis of Local Varieties of Papaya (*Carica papaya L.*) at Different Maturation Stages. Pakistan J. Biol. Sci. 9:137- 140.

- Bennik, MHJ., Van-Overbeek, W., Smid, EJ., & Gorris LGM. 1999. Biopreservation Inmodified Atmosphere Stored Mungbeansprouts: The Use Of Vegetable Associated Bacteriocinogenic Lactic Acid Bacteria To Control The Growth of *L. monocytogenes*. *Letters in Applied Microbiology* 28:226-232.
- Budiman, S & Saraswati, D. 2006. Berkebun *Strawberry* Secara Komersial. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Budiman. 2011. Aplikasi Pati Singkong Sebagai Bahan Baku *Edible Coating* untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang *Cavendish* (*Musa cavendishii*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Cuq, B., Gonthard, N., Cuq, J.L., & Guilbert, S. 1996. Functional Properties of Myofibrillar Protein-Based Biopacking as Affected by Film Thickenes. *Journal of Food Science*. 61(3).
- Colla, E., Sobral, P.J.A., & Menegalli, F.C. 2006. Effect Of Composite Edible Coating From *Amaranthus Cruentus* Flour And Stearic Acid On Refrigerated Strawberry (*Fragaria Ananassa*) Quality, *Latin Am Appl Research*, 36, pp. 249-254.
- Dahlan, S.A., Lutfi, M & Hendrawan, Y. 2014. Uji Karakteristik Fisik dan Kimia pada Buah Stroberi dengan Pembekuan Cepat Menggunakan Metode Penceplupan pada Nitrogen Cair. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2(2).
- Darsana, L. 2003. Pengaruh Saat Panen dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan dan Kualitas Mentimun Jepang. *Jurnal Agrosains*. 5(1).
- Delfian, R. 2010. Pelapisan Buah Manggis (*Garcinia mangostana L*) dan Adaptasi Suhu Terhadap Perubahan Karakteristiknya Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Dhyan, C. 2014. Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Jambu Biji. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2(1).
- Estaca, J.G.,P. Montero., B. Gimenez & G.Gomez. 2007. Effect Of Functional Edible Films And High Pressure Processing On Microbial And Oxidative 52 Spoilage In Cold-Smoked Sardine (*Sardine Pilchardus*). *Journal of food chemistry* 105:511-520.
- Falah. 2018. Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria Sp Cv Holibert*) Segar dan Penyimpanannya Dalam Lingkungan Tropis Dari Kebun Ketep

Magelang Jawa Tengah. *Jurnal Agroindustry*. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.

Firdaus, A & Arianto, S.B. 2017. Ekstraksi Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) Dengan Metode Maserasi Sebagai Bahan Dasar untuk Pembuatan Produk Effervescent. *Tugas Akhir*. Departemen Teknik Kimia Industri, Fakultas Vokasi, ITS, Surabaya.

Floros JD., Dock LL., & Han JH (1997). Active Packaging Technologies and Applications, Food Cosmet. Drug Packaging. 20:10 – 16

García, MA., Martino, MN., & Zaritzky, N.E. 1998a. Starch-Based Coatings: Effect On Refrigerated Strawberry (*Fragaria* × *Ananassa*) Quality. *J. Sci. Food Agric.* 76:411 – 420.

Geissman, T.A. 1962. *The Chemistry of Flavonoid Compound*. Pergamon Press, Oxford.

Gennadios, A., McHugh, TH., Weller CL., & Krochta JM (1994) Edible Coatings And Films Based On Proteins. In: Krochta JM , Baldwin EA , Nisperos-Carriedo MO (eds) *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality* ., Lancaster, PA , Technomic , pp 201 – 278.

Gunawan, 2006. *Usahatani Stroberi Lokal*. Armico, Bandung.

Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan Sebagai Bahan Pelapis (*Coater*) Pada Buah Stroberi. *Tesis*. Program Magister Teknik Kimia, Universitas Diponegoro, Semarang.

Hasbi. 2005. Masa Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Pada Berbagai Tingkat Kematangan Suhu dan Jenis Kemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 16:199-205s.

Hendrawan, Y., Sumarlan, H.S., & Ilham, N.A. 2017. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* L.) Sebagai *Edible Coating* dan Lama Pencelupan terhadap Kualitas Stroberi (*Fragaria* sp). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 5(1):35-48. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.

Hidayah, N.N. 2016. Aplikasi *Edible Coating* Berbahan Dasar Tapioka Dengan Penambahan Ekstrak Batang dan Daun Kecombrang Terhadap Mutu Buah *Strawberry* Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Unsoed.

- Hutchings, J.B. 1999. Food Coloring and Appearance. Maryland: Aspen Publisher Inc.
- Hufail, I. 2012. Pengaruh Konsentrasi CMC dan Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible Film* Bekatul Padi (*Oryza sativa*). *Artikel Ilmiah*. Teknologi pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Inggrid, H.M & Albertus R.I. 2016. Pengaruh pH Temperatur Pada Ekstraksi Antioksidan dan Zat Warna Buah Stroberi. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan". Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Yogyakarta.
- Jafari, B., Aghdam, B.M., Ebadi, A., & Hassanzade, Z. 2012. Antibacterial Activities of Lemon Grass Methanol Extract and Essence on Pathogenic Bacteria. *American-Eurasian J. Agric & Environ. Sci.* 12 (8):1042-1046.
- Karina, A. 2011. Pengaruh Macam dan Kadar Kitosan Terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x annassa Duch*). *Skripsi*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Kesumawati, E., Hayati, E., & Thamrin, M. 2012. Pengaruh Naungan dan Varietas Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Stroberi (*Fragaria.sp*) Didataran Rendah. *Jurnal Agrista*. 16(1):14-15, Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Unsyiah, Aceh.
- Kester JJ, Fennema OR. 1986. Edible Films And Coatings: A Review Food Technology. 12:47 – 59.
- Keutgen, A.J., & E. Pawelzik. 2007. Quality and Nutrition Value of Strawberry Fruit Under Longterm Salt Stress. *Journal Food Chemistry* 107 (2008) 1413-1420.
- Khumairoh, U.M. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Konsentrasi CMC Terhadap Karakteristik *Biodegradable Film* Berbasis Ampas Rumput Laut *Eucheuma Cottonii*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Krochta, J. M., E. A. Baldwin, & M. O. Nisperos-Carriedo. 1994. Edible Coating and Film to Improve Food Quality. Technomic Publishing Company, New York, NY.
- Krochta, JM 1997. Edible Protein Films And Coatings . In: S Damodaran , A Paraf (Eds.), Food Proteins And Their Applications In Foods . Marcel Dekker, New York, NY. pp. 529 – 549.

- Laily, N. 2013. Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Var. Rosa Linda. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Malik Ibrahim, Malang.
- Lamona, A. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. Departemen Teknik Mesin dan Biosistem, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Leksono, E.B.B. 2008. Kajian Umur Simpan Sawo Sukatali ST1 Pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Lestari, C.P. 2008. Aplikasi *Edible Coating* Gel Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) Pada Pengawetan Buah Strawberry (*Fragaria sp.*) *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Manning, K. 1996. Soft Fruits. In: G.B. Semour, J.E. Taylor & G.A. Tucker (Eds.). *Biochemistry of Fruit Ripening*. London Chapman and Hall: pp. 347-377.
- Marpaung, D.A, Susilo, B & Bambang D.A. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrasi CMC dan Lama Pencelupan Pada Proses *Edible Coating* Terhadap Sifat Fisik Anggur Merah (*Vitis Vinifera L.*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*. 3(1), Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Mass JL. 1981. Postharvest Diseases of Strawberry. In: Childers NF, editor. *The Strawberry-Cultivars to Marketing*. Gainesville, Fla.: Horticultural Publications. P329–53.
- Mawaddah, R. 2008. Kajian Hasil Riset Potensi Antimikroba Alami dan Aplikasinya Dalam Bahan Pangan Di Pusat Informasi Teknologi Pertanian FATETA IPB. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- McHugh TH & Krochta JM .1994. Plasticized Whey Protein Edible Films: Water Vapor Permeability Properties . *J Agric Food Chem* 59(2):416 – 419.
- Misbachudin, M.C, Ferdy, S.R & Adita. S. 2014. Pengaruh pH Larutan Antosianin Strawberry dalam *Prototype Dye Sensitized Solar Cell (DSSC)*. *Jurnal Fisika dan Aplikasinya*. 10(2), Juni 2014.
- Miskiyah., Widaningrum., & Winarti, C. 2010. *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dan Vitamin C untuk Meningkatkan Daya Simpan Paprika Merah

(*Capsicum Annum* var. *Athena*). *Jurnal Penel. Pascapanen Pert.* 7(2):9-16.

- Miskiyah., WIdaningrum., & Winarti, C. 2011. Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu Dengan Penambahan Vitamin Pada Paprika: Preferensi Konsumen dan Mutu Mikrobiologi. *Jurnal Hort.* 21(1).
- Monica, S. 2017. Peningkatan Masa Simpan Buah Stroberi (*Fragaria Vesca*) Dengan Pemberian *Edible Coating* Dari Pati Batang Aren (*Arenga Pinnata*) dan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*). *Jurnal Skripsi.* Fakultas Biologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Muchtadi, D. 1992. Fisiologi Pascapanen Sayuran dan Buah-buahan. Petunjuk Laboratorium. Bogor: PAU. IPB.
- Muzarnis, E. 1982. Pengolahan Daging. CV. Yasaguna, Jakarta. Diakses dari jurnal Erica, D dengan judul "Pengaruh CaCl_2 Terhadap Warna dan Cita Rasa Buah Pepaya Kupas Menggunakan *Edible Coating* Pada Penyimpanan Suhu Kamar. Pada tanggal
- Ningtyas, R. 2010. Uji Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Air Daun Kecombrang (*Etlingera elatior* (Jack) R.M. Smith) Sebagai Pengawet Alami Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Skripsi.* Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Nurlatifah, N., Cakrawati, D., & Nurcahyani, P.R. 2017. Aplikasi *Edible Coating* Dari Pati Umbi Porang Dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas Merah Pada Buah Langsung. *Jurnal edufotech.* Fakultas Pendidikan Teknologi dan kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Novaliana, N. 2008. Pengaruh Pelapisan dan Suhu Simpan Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Nenas (*Ananas comosus* L). *Skripsi.* Departemen Agronomi dan Hortikultura, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Novita, M., Satriana., Martunis., Rohaya, S & Hasmarita, E. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum Pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 4(3).
- Novina, C. 2014. Pengaruh Pelapisan Lilin dan Suhu Penyimpanan Terhadap Masa Simpan Buah Naga Super Red. *Skripsi.* Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.
- Nurwatoro & Siregar, A. 1997. Mikrobiologi Pangan Hewan dan Nabati. Yogyakarta: Kanisius.

- Poeloengan, M. 2009. Pengaruh Minyak Atsiri Serai (*Andropogon citratus* Dc.) Terhadap Bakteri Yang Diisolasi dari Mastitis Subklinis. *Berita Biologi*. 9(6):715-719.
- Purwoko, B.S & Fera Santi M. 1999. Pengaruh Perlakuan Pasca Panen dan Suhu Simpan Terhadap Daya Simpan dan Kualitas Buah Manga Varietas Arumanis. *Jurnal skripsi*. Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.
- Putra, B.S. 2011. Kajian Pelapisan dan Suhu Penyimpanan Untuk Mencegah Busuk Buah Pada Salak Pondoh. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana, IPB, Bogor.
- Rahman, H. 2013. Biokativitas Minyak Atsiri Sereh (*Cymbopogon citratus*) Dc. Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Eschericia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*. Jurusan Biologi, FMIPA, Universitas Hasanudin, Makassar.
- Rachmawati, R. Defiani, M.R & Suriani, N. L. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi*. 13(2). Jurusan Biologi, FMIPA, Universitas Udayana.
- Rodrigues, M., J., Ose's, K. Ziani & J.I Mate. 2006. Combined effect of plasticizer and surfactants on the physical properties of starch based edible films. *Food Research International*. 39:840-846. doi: 10.1016/j. foodres. 2006. 04. 002.
- Romadhan, M.F., & Shanti, P. 2018. Pengaruh *Edible Coating* Berbasis Pektin dan Kitosan Yang Diinkorporasi Dengan Nanopartikel ZnO Terhadap Kesegaran Buah Mangga. *Jurnal TECHNOPEX*, Institut Teknologi Indonesia.
- Rukmana, R. 1999. Stroberi Budidaya dan Pascapanen. Yogyakarta: Kanisius.
- Sanewe, W.R. 2016. Faktor Penunjang dan Penghambat Agribisnis Buah Stroberi Di Kelurahan Rurukan dan Rurukan Satu Kecamatan Tomohon Timur, Kota Tomohon. *Jurnal Agri-SosioEkonomi*. 12(3A), Unsrat.
- Santoso, BB. 2005. Pascapanen Holtikultura. Mataram: Program Studi Holtikultura. Fakultas Pertanian, Universitas Mataram.
- Septianan, W. 2018 Pengaruh Penggunaan Ekstrak Daun Salam, Daun Sirih, dan Serai Sebagai Pengawet Alami Tahu Terhadap Sifat Organoleptik. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universita Lampung, Bandar Lampung.

- Sethu, K.M., Priya, T.N., Prabha & Tharanathan, R.N. 1996. Postharvest Biochemical Changes Associated with the Softening Phenomenon in *Capsicum annuum* fruits *Phytochem.* 42(4):961-966.
- Silaban, S.D., Prihastanti, E., & Saptiningsih, E. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Total Asam, Kadar Gula serta Kematangan Buah Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sent.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi.* 21(1).
- Silva, F.L.D. 2005. Anthocyanin Pigments In Strawberry. *Food Science and Technology.* 40:74-382.
- Shadri, S, Moulana, R & Safriani, N. 2018. Kajian Pembuatan Bubuk Serai Dapur Dengan Kombinasi Suhu dan Lama Pengeringan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa (JIM)* 1(3) Pertanian Unsyiah. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP.
- Siburian, H. 2015. Aplikasi *Edible Coating Aloe Vera* Kombinasi Ekstrak Jahe Pada Buah Tomat Selama Penyimpanan.
- Sudarmadji, S.B., Haryono, & Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sugioyono., Sutrisno., & Dwiarsih, B., 2009. Pengaruh Pelilinan Buah Manggis (*Garcinia magostana*) Selama Penyimpanan. *Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA.*
- Sumarlan, S.H., Susilo, B., Mustofa, A., & Mu'nim M. 2018. Ekstraksi Senyawa Antioksidan Dari Buah Strawberry dengan Menggunakan Metode *Microwave Assisted Extraction* (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Bahan Dengan Pelarut). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 6(1). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Sumiartha, K., Kohdarata, N., & Antara, N.S. 2012. Modul Pelatihan Budidaya dan Pasca Panen Tanaman Serai (*Cymbopogon citratus*). Pusat Studi Ketahanan Pangan, Universitas Udayana, Bali.
- Suradi, K., Jajang, G., Yohana, G.H.R., & Hidayatullah, A. 2017. Kemampuan Serbuk Serai (*Cymbopogon citratus*) Menekan Peningkatan Total Bakteri Dan Keasaman (pH) Dendeng Domba Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak*, 17(2);106-111. Fakultas Peternakan, Universitas Padjajaran.
- Susanto, S., Sabrina, D., Deliana, Sukma, D., & Sutrisno. 2007. Evaluasi Kualitas Buah Pisang Ambon Pada Tingkat Kematangan yang Berbeda Selama

Penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian yang Dibiayai oleh Hibah Kompetitif Bogor*.

- Trenggono & Sutardi. 1989. Biokimia Dan Teknologi Pasca Panen. Yogyakarta: Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Villareal, N.M. 2008. Polygalacturonase Activity and Expression of Related Genes During Ripening of Strawberry Cultivars With Contrasting Fruit Firmness. *Jurnal Postharvest Biology and Technology-Instituto Tecnológico de Chascomus*, Argentina.
- Widaningrum. 2015. *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu Dengan Penambahan Antimikroba Minyak Serai pada Paprika: Preferensi Konsumen dan Mutu Vitamin C. *Jurnal AGRITECH*, Vol.35. No.1. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Widyastuti, N., & Aminudin. 2013. Pengembangan *Edible Coating* Ekstrak Daun Randu Dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Mentimun. *Biosaintifika*, 5(1), 106–113. Retrieved from <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/biosaintifika/article/download/2750/2808>.
- Wills R, McGlasson B, Graham D, & Joyce D. 2007. Postharvest, an introduction to the physiology and handling of fruits, vegetables and ornamentals 4th ed. UNSW Press.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S & D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia. Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura. M-BrioPress, Bogor.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarti, C., Miskiyah, & Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Litbang*. 31(3):85-93. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Zavala, J.F.A., Wang, C.Y., Wang, S.Y., & Gonzalez Aguilar, G.A. 2004. Effect of Storage Temperature on Antioxidant Capacity And Aroma Compounds In Strawberry Fruit. *Lebensm.-Wiss. U-Technol.* 37 by Elsevier. 37(7):687-695.
- Zumairy, M. 2018. Pengaruh Penambahan Gum Arab Pada Gel Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) Sebagai *Edible Coating* Terhadap Sifat Fisik dan Kadar

Vitamin C Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa* var *Duchesne*). Skripsi.
Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Maulana Malik
Ibrahim, Malang.